Onhandige 'knalpot' symbool voor ambachtelijkheid en exclusiviteit



Plop, de beugel is honderd

Zuinigheid was het, pure zuinigheid om niet te investeren in nieuwe flessen. Terwijl de brouwerijen in West-Europa na de oorlog massaal overschakelden op de handige halve-liter-met-kroonkurk, hield de familie De Groen zich bij de plompe, zware en onhandige beugelfles. Maar bij Grolsch zijn ze nog elke dag opgetogen over dat gebrek aan vernieuwingsdrang. De 'knalpot' is immers niet zo maar een fles. Het is een symbool voor ambachtelijkheid en exclusiviteit. Dit jaar gaat de brouwerij het eeuwfeest van de beugel dan ook uitgebreid vieren.

Door **Bob Gevers**

In de archieven van de Grolsche Bierbrouwerij bevindt zich nog een nota uit 1897 van de Verenigde Glasfabrieken uit Schiedam. Een rekening voor Theo J. de Groen, voor de levering van een partij beugelflessen. Twee jaar eerder had de Utrechtenaar brouwerij De Klok in Groenlo overgenomen. De halve liters met hun metalen beugel en porseleinen kop waren toen nog algemeen in zwang bij de bierbrouwers. De

in de kelder. In een advertentie uit de jaren '50 speelt de brouwer ook bewust in op die sobere houding van de pilsdrinker: 'U hoeft de fles niet in één keer leeg te schenken!', zo luidde de wervende tekst. Die eerste beugelflessen zien er wat plomper uit dan het huidige exemplaar. Grolsch heeft het namelijk één keer aangedurfd om de fles te restylen. Dat gebeurde in het begin van de jaren '60. De bekende vormgever Koen van Os kreeg de opdracht de beugel te stroomlijnen. Hij gaf de fles het huidige uiterlijk. Het

over de lopende band rinkelen. De techniek voor het sluiten van de beugels is ook een zeldzaam specialisme geworden. Grolsch laat de machines dan ook in eigen beheer ontwikkelen en bouwen. Bovendien is de mogelijkheid om de fles opnieuw af te sluiten technisch gezien ook een hinderlijke eigenschap. Want eenmaal leeggeschonken zijn ze thuis ook uitstekend te gebruiken om er andere vloeistoffen in te bewaren. Zoals olie. Snel: 'Daarom hebben we zeer geavanceerde snuffelapparatuur geïnstalleerd,



Inhoud

Vissen in de stress door gebeuk op ijs 24

Modern wonen in **klassieke stijl** 25

Punk begon een beetje in Enschede 26

Twentenaren maken **spraakmakend tv-programma** 27

Breed fornuis

Uit grootmoeders tijd, maar wel met hedendaagse techniek. Atag introduceert een nieuw fornuis van 110 centimeter breed met dubbele ovens en bijpassende wasemkap. Dit bijzondere fornuis is geschikt om mee te koken, bakken, braden, grillen en warm te houden. De klassieke styling wordt geaccentueerd door de warme kleur groen of blauw. Het apparaat herbergt een vier pits gaskookplaat, een electrische contactgrill, een warmhoudzone, een glazen kap, een oven met stralingswarmte en een turbo-oven, een aparte grillruimte en een la voor keukengerei. Het fornuis kost 4.999 gulden, er is een bijpassende wasemkap bij te leveren. Informatie bij Atag Keukentechniek, telefoon 0315 - 68 7887.

Wandcloset

Zonder hak- en breekwerk een wandcloset monteren; kan dat? 'Ja', zegt Wijnbeek Sanitair uit Uitgeest die een montage-element levert waarmee de installatie van een wc aan de muur een fluitje van een cent zou zijn. Het element is zowel in hoogte als breedte traploos verstelbaar waardoor het geval in elke ruimte zou moeten passen. Na installatie kan de zaak worden bekleed met gipsplaten en daarna tegels of stucwerk. De hoogte is eveneens door de instal-

flessen werden gewoon met de hand gesloten en bij een niet al te grote productie-omvang ging dat ook best.
Na de oorlog kreeg de mechanisatie evenwel ook de brouwerijen in haar greep en dat ging gepaard met de onstuitbare opkomst van de handige, economische kroondop. De snelheid van de afvullijnen kon er immers sterk mee worden opgevoerd. De moeilijk te hanteren beugelfles werd slachtoffer van de moderne eisen omtrent automatisering en efficiency. De introductie van het kroondopje vergde overigens wel stevige investeringen in nieuwe spoel- en vullijnen. En daar voelde de Grolsch niets voor.
Bovendien wensten de Twentse en Achterhoekse bierdrinkers - de zo belangrijke thuismarkt van Grolsch - geen afscheid te nemen van die zo gemakkelijk af te sluiten fles. Dat was trouwens ook al een kwestie van zuinigheid: je hoefde die halve liter niet meteen leeg te drinken, de aangebroken fles kon nog best even terug

was een zeer geslaagde ingreep. De beugel', zegt commercieel directeur Rob Snel, 'werd sierlijker, charmanter, vrouwelijker. De beugel kreeg schouders, een taille en heupen.'

Sindsdien is er nooit meer wat veranderd. Want de klant wil het niet, en de brouwerij dus ook niet. Grolsch vraagt via consumententests nog wel eens of er misschien toch nog wensen zijn. Bijvoorbeeld een kop van kunststof, in plaats van porselein. Of doorzichtiger glas. Of een lichtere fles. Of een ander kleurtje, misschien? Maar de antwoorden zijn altijd uiterst stellig en eenduidig. 'Het is altijd nee', zegt Snel. En daarom blijft de beugel zo.
Dat het eigenlijk een oneconomische en onhandige verpakking is, dat neemt de brouwer graag voor lief. Zo werken op de bottelarij in Groenlo, waar de beugellijnen zijn geconcentreerd, drie keer zoveel medewerkers als op vergelijkbare afdelingen waar de kroondopjesflessen

die we liever te strak dan te ruim afstellen. Die apparaten identificeren elk verkeerd geurtje.'
Maar die investeringen zijn het waard. Want de beugelfles is voor Grolsch wat de Coca-Colafles voor het limonadeconcern is. 'Het is voor ons ook geen kil, koud ding', zegt Rob Snel. 'Het is geen fles, het is een concept! Die beugel is onze merkpersoonlijkheid. Die staat model voor alles was Grolsch is: kwaliteit, ambachtelijkheid, eigenzinnigheid, vers bier, genieten....'

't Is eigenlijk een nogal merkwaardig model, die beugel. 'Ja, je zult 'm nu maar moeten bedenken. Leuk ontwerp, zouden we dan zeggen, maar dat moesten we toch maar niet doen. Laten we toch maar voor iets eenvoudigers kiezen. Maar die eigenzinnigheid is tevens haar kracht. Het is de perfecte verpakking om er jongere, trendgevoelige bierdrinkers mee aan te spreken. Die vinden de beugel geen oubollige fles, maar grijpen het model juist aan om zich ermee te onderscheiden.'
Snel heeft het hierbij vooral over randstedelijke jongeren. In Twente en de Achterhoek is de beugel eigenlijk een heel gewone fles. In deze regio wordt ook een kwart van de complete Nederlandse halve-liter-pils-plas opgedronken. Uiteraard heeft dat met de bekendheid van de beugel te maken. Die is hier ook bekender dan het pijpje, hoewel 65 procent van het totale Nederlandse pilsvolume uit pijpjes wordt geschonken. De rest is

voor de halve-liters en van die markt heeft Grolsch de helft in handen: jaarlijks worden er 200 miljoen beugels afgevuld in Groenlo.
De beugel is zo belangrijk dat deze altijd staat afgebeeld in advertenties. Snel: 'We hebben er zelfs wel eens zó de nadruk op gelegd dat de indruk ontstond dat we geen pijpjes hebben.' Dus werden de kleinere flesjes weer wat meer naar voren geschoven. In de beroemde campagne 'Vakmanschap is Meesterschap' waarvoor Paul Huf meer dan dertig jaar de foto's maakte, was die beugel overigens in geen velden of wegen te zien. Er stond alleen een schuimend glas bier centraal op die stillevens en portretten.
Maar tegenwoordig staat de beugel weer centraal in de reclame. En de tv-commercials voegen daar nog een extra dimensie aan toe: het plopje. Rob Snel bootst het geluid van het openen van zo'n beugel perfect na. Op de tv is het plopje altijd te horen: 'Want dit is de enige fles waarbij je álle zintuigen moet betrekken. Ook je oren....'

BROUWERIJ „DE KLOK"

Ouderwets aan de slag met zelfgemaakte zuurkool

Liflafjes hebben we de afgelopen weken wel genoeg gehad. Het is weer tijd voor stevige kost. Zuurkool met worst en spek, goede brandstof voor koude dagen. De eenvoudige 'country-keuken' is in en daar past een geen-fratsen-gewoon-lekker gerecht als zuurkool prima in. En wat is er nou leuker dan eens ouderwets aan de slag gaan met zelfgemaakt? We keken de kunst af op boerderij Het Groene Spoor in Rossum en ontdekten het geheim van kneden en nog eens kneden. Met een drupje karnemelk...

Door **Frederike Krommendijk**



Een medewerker van Het Groene Spoor stopt de gesneden kool in een plastic vat. FOTO **CARLO TER ELLEN**

'He'j a water, Harry?'. Nee, Harry lijdt niet aan een blaasprobleem. Harry kneedt. En voor een goede zuurkool is juist dat kneden, het kneuzen van de kool, van belang. En dus ontstaat in het werkhok van Het Groene Spoor in Rossum een ware competitie: wie heeft het eerste een laagje vocht op de kool?
Aan zuurkool komt geen azijn te pas. De kool wordt ingelegd met zout. Melkzuurbacteriën richten dan een waar feestmaal aan en zetten suiker, zetmeel en andere koolhydraten om in melkzuur. Dat zuur verdrijft de bacteriën die bederf kunnen veroorzaken. Een beetje karnemelk bij het inmaken helpt de melkzuurbacteriën een handje om op gang te komen. De eerste week moet de inmaakpot redelijk warm (een graad of 20) worden weggezet, dan zijn de bacteriën het drukst. Na een week moet de pot naar een koelere plek, een graad of vijf is prima. Na zes weken is de zuurkool klaar voor consumptie.
In Rossum maken ze zuurkool volgens dit aloude recept. En met succes, want per winter wordt zo'n 600 kilo verkocht, voornamelijk in groente-abonnementen. Jan Nijmeijer van Het Groene Spoor is er trots op. 'Hier in de regio zou ik zo gauw niet weten wie nog meer bedrijfsmatig zelf zuurkool maakt. Het is toch meer een Noordhollandse aangelegenheid. Er zijn nog wel particulieren die het zelf doen, die komen hier dan kool halen. En in Duitsland wordt het ook nog wel gedaan'.
Het Groene Spoor maakt een paar keer per winter nieuwe zuurkool. Bij veel andere biologisch-dynamische bedrijven wordt in één keer voor de hele winter geproduceerd, maar dat vinden ze in Rossum niet zo'n goed idee. 'Als je het zo als wij een paar keer per winter maakt, zit het niet zo lang in het vat. En dan blijft het knapperiger.
Deze zuurkool smaakt ook lekker rauw, beetje postelein eronder en klaar', zegt Nijmeijer.
In de werkruimte staat alles klaar. Grote glanzende kolen, vers van het land. De snijmachine, die er ragfijne reepjes van moet maken. Zout, jeneverbessen, een fles biologische karnemelk. Alle werkgerei is goed schoongemaakt.
Het Groene Spoor gebruikt witte kool én savooiekool, die is zachter dan zuurkool van louter witte kool. 'Wij houden een verhouding van één op vijf aan: één kilo savooiekool op vijf kilo witte. Maar wie van nog zachter houdt, kan meer savooiekool nemen. Hoe meer witte kool, hoe knapperiger'.
De boerderij reserveert echte kanjers voor de zuurkool, die zijn zo groot dat een modaal gezin er wel een week mee voort kan. Twee kilo zijn de kolen zo'n beetje, de echte zuurkool-kolen op de velden in Noordholland zijn nog veel groter.
De kolen worden eerst goed gewassen, lelijke buitenbladeren gaan eraf. Een enorm mes klieft de kolen in behapbare brokken voor de machine, die er fijne reepjes van maakt. In de plastic vaten volgt het kneden. 'De kool moet gekneusd worden tot er vocht vrijkomt. Maar je moet er geen brij van maken. Verder moet je het heel goed aanstampen. Hoe minder lucht er in zit, hoe beter het gaat. In een zuurstofloze omgeving gedijen de melkzuurbacteriën beter en krijgen de verkeerde bacteriën geen kans', legt de biologische boer uit.
Wie een tien liter vat wil vullen, moet daar ook ongeveer tien kilo kool in kwijt zien te raken, dan is de dichtheid goed.
Na elke laag kool volgt wat zout (vijf gram per kilo kool) en een beetje karnemelk als witte motor (per kilo een half borrelglaasje). Enkele jeneverbessen geven extra smaak. 'Maar dat kan ook met mosterdzaad of venkelzaad. De meeste mensen vinden jeneverbessen het lekkerst, omdat je dan van die ouderwets smakende zuurkool krijgt'. Voor een emmer van vijf liter heeft u dus vijf kilo kool nodig (waarvan ongeveer acht ons savooiekool en de rest witte kool). Verder 25 gram zout, vijf halve borrelglaasjes karnemelk en een stuk of 10 jeneverbessen.
Als het vat propvol zit, gaat het deksel erop. Nijmeijer gebruikt plastic vaten met deksels. In het deksel is een gat geboord, waar met wat wurmen een waterslot in kan. Via dat 'slurfje' kan de zuurstof ontsnappen, terwijl er geen zuurstof van buiten bij de kool kan. Neem de emmers niet te groot: elke keer als het vat wordt geopend om er wat uit te halen, komt weer zuurstof binnen en dat versnelt het bederf.
De echte Keulse pot is dan wel prachtig, maar vergt wel veel meer gedoe met een schoongemaakte steen, schone doeken en het wegscheppen van de laag witte drab die zich bovenop vormt. Die kimlaag is niet giftig, maar moet er wel af. Een moderne inmaakpot heeft een waterslot, maar voor mensen die het zomaar eens willen proberen is dat wel een hele aanschaf.
Drogisterij Rob van Gelder in Amsterdam importeert zuurkoolpotten met waterslot voor ons land. 'Elk jaar komen er mensen bij die het zelf willen maken. Het zijn grote stenen potten met een waterslot en stenen', legt hij uit. Wie een pot wil bestellen, kan bellen: 020 - 675 26 16. Een 7,5 liter pot kost 75 gulden, een 10 liter pot kost 95 gulden, de 15 liter variant is voor 115 gulden te koop. Als ze bezorgd moeten worden, komen daar vrachtkosten bij - Van Gelder adviseert niet te grote potten te kopen, omdat die erg zwaar zijn. Met twee potten van tien liter kan een gezin makkelijk de hele winter eigengemaakte zuurkool eten. Ook in Duitsland zijn de zuurkoolpotten volgens de kenners te koop bij grote huishoudzaken. Maar een lege mayonaise-emmer met deksel en waterslot kan ook prima.

Zuurkool lekker én heel gezond

Eigengemaakte zuurkool smaakt heerlijk. De kool is nog wat knapperiger en goed herkenbaar, wel even wat anders dan de zurige drab die uit sommige supermarktzakjes rolt. Zuurkool is nog gezond ook. Bij deze inmaakmethode gaan geen voedingsstoffen verloren en de kool barst van de vitamine C. Het is licht verteerbaar.
Zuurkool wordt al eeuwen gewaardeerd. Kapitein Cook nam in de 18e eeuw al vaatjes mee bij zeiltochten rond de wereld. Daarbij werd ontdekt hoe waardevol deze ingemaakte kool was: er bezweek niet één bemanningslid aan scheurbuik, een aandoening die werd veroorzaakt door vitaminegebrek.

Badmeubel



De Italianen hebben weer wat moois bedacht: het Ondula badkamermeubel van aluminium. Het lichtgewicht materiaal is sterk, slijt- en krasvast en kan prima in een natte omgeving staan. Het is in verschillende kleuren gelakt en leverbaar met een blad in marmer of graniet. Het blad heeft dezelfde ronde vorm als de kastfronten en bevat een keramische witte inbouwkom. Eén of meer fronten kunnen worden geleverd in gematteerd glas. Rekjes, kasten, spiegels, handdoekstangen en wasbakken maken het programma compleet. Informatie bij Burgmans Agenturen, telefoon 010 - 450 8451.

Glazen kleurplank



Fetim uit Amsterdam die glazen producten op de markt brengt onder de merknamen Duraglass en Durafix heeft z'n doorzichtige 'planken' nu voorzien van een kleurtje. Tevens is er een aantal nieuwe vormen bedacht die sinds kort in de bouwmarkten liggen. Duraglass is er behalve in blank nu ook in geel, rood, blauw, groen en wit. Ook de Durafix clips die aan de muur worden bevestigd en waarin de glazen plaatjes passen zijn in kleur aangepast. De 'plankjes' hebben een matte en glanzende kant. Het zandstraaleffect zorgt ervoor dat vette vingers en dergelijke minder kans hebben. Het product is gemaakt van veiligheidsglas. Informatie: 020 - 580 53 33.